

ENVIE DE DOUCEUR / DESSERTS

Crème au chocolat noir au poivre de Sichuan Vaudois, glace tournesol, praliné, tuile au grué, émulsion cacao  

Dark chocolate and Sichuan pepper cream, sunflower ice cream, praline, cocoa nib tuile, cocoa emulsion

Choux diplomate à la vanille, textures autour du panais, gelée de vinaigre de Balsamique, glace au panais 

Vanilla diplomat puffs, parsnip textures, balsamic vinegar jelly, parsnip ice cream

Éphémère au yaourt, biscuit de Savoie coco, coulis mangue-passion au safran, sorbet mangue, dentelle croustillante 

Yogurt éphémère, coconut Savoie sponge, saffron mango-passion coulis, mango sorbet, crispy lace tuile

Suprêmes de mandarines, chantilly vanille, crème de marron, crumble noisette, meringue croustillante   

Mandarin supremes, vanilla chantilly, chestnut cream, hazelnut crumble, crispy meringue

Assiette de sorbets et glaces maison

Homemade sorbets and ice cream

Assiette de fromages de la fromagerie Hanke

Selection of cheeses from Hanke fromagerie

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 4.-
par boule / per scoop

CHF 25.-

MENUS DÉGUSTATIONS

TASTING MENUS

MENU 3 SERVICES / 3-COURSE MENU

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Starter + Main + Cheese or Dessert

CHF 85.-

MENU 4 SERVICES / 4-COURSE MENU

Entrée + Poisson + Viande + Fromage ou Dessert

Starter + Fish or Meat + Cheese or Dessert

CHF 110.-

Les poissons proviennent de Suisse et France.

Les viandes proviennent de Suisse. Prix nets en CHF, TVA 8.1%, service compris.

Fish come from Switzerland and France. Meats from Switzerland.

Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included.

Les plats sont adaptables selon les possibilités du chef en matière d'allergènes.

N'hésitez pas à poser vos questions au personnel de salle.

The dishes can be adapted according to the chef's capabilities regarding allergens.

Please feel free to ask any questions to the dining room staff.



LA CARTE MENU

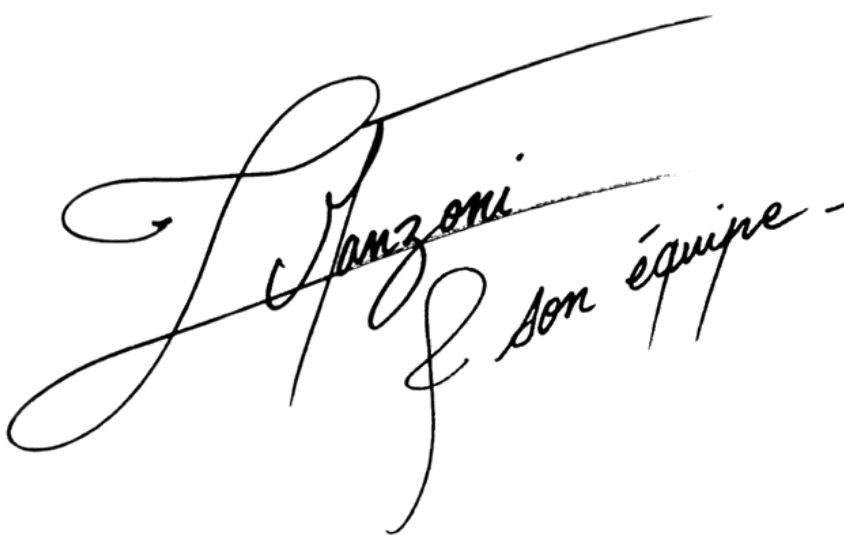




Chaque saison nous inspire : les fruits des vergers, les spécialités locales, les trésors de nos forêts. Nous nous engageons dans une démarche durable, en collaboration avec des producteurs locaux passionnés. Le Chef Fabien Manzoni incarne cette philosophie naturelle, en proposant une cuisine respectueuse et gourmande, aussi vivifiante que l'air alpin, nourricière comme nos terres, et créative et végétale.

Each season inspires us: fruits from the orchards, local specialties, and treasures from our forests. We are committed to a sustainable approach, working with passionate local producers. Chef Fabien Manzoni embodies this natural philosophy, offering a respectful and delicious cuisine, as invigorating as the alpine air, nourishing like our lands, and naturally creative and plant-based.

ENTRÉES / STARTERS



Cannelloni de paleron confit à la coriandre, poireaux fondants, croustillant au sabayon de poireaux, **CHF 22.-**
bouillon de bœuf à la moelle

Braised beef chuck cannelloni with coriander, melting leeks, crispy leek sabayon, beef bone marrow jus

Palet de carottes confites du Domaine de La Perrole, tartare de carottes de couleur, sauce au safran **CHF 20.-**

Confit carrot palet from Domaine de La Perrole, heirloom carrot tartare, saffron sauce

Œuf parfait de la ferme des Trois Épis, risotto d’orge perlé aux légumes racines, velouté de panais, **CHF 22.-**

vinaigrette à l’huile de Sévery

Perfect farm egg from La Ferme des Trois Épis, pearl barley risotto with root vegetables, parsnip

velouté, Sévery oil vinaigrette

Quenelles de brochet du lac, citron, caviar de brochet, gel d’absinthe, sauce écrevisses à l’absinthe **CHF 25.-**

Pike quenelles from the lake, lime, pike caviar, absinthe gel, crayfish absinthe sauce

Noix de Saint-Jacques snackées, courge potimarron, purée à la camomille, sauce coraillée à la **CHF 26.-**

bergamote

Seared scallops, red kuri squash, chamomile purée, coral sauce with bergamot

Foie gras de canard au Porto blanc, pomme Granny Smith en déclinaison, brioche à la tonka **CHF 26.-**

Duck foie gras with white Port, Granny Smith apple variations, tonka bean brioche



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH

PLAT VÉGAN
VEGAN DISH

CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS

SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

PLATS
DISHES

Selle d’agneau dorée au sautoir, tortellini aux champignons et moutarde en grains, **CHF 55.-**
Cavolo Nero, jus court au thym

Pan-seared saddle of lamb, mushroom & grains mustard tortellini, Cavolo Nero, thym jus

Suprême de volaille des Trois Lacs, échalotes caramélisées, ail confit, pommes **CHF 48.-**
dauphines à la truffe noire Melanosporum, sauce poulette

Cinq Lacs chicken supreme, caramelized shallots, confit garlic, Melanosporum black truffle dauphine potatoes, poulette sauce

Filet de bœuf suisse, scorsonères fondants et croustillants, champignons glacés, lard **CHF 55.-**
paysan, jus court légèrement acidulé

Swiss beef fillet, tender and crispy salsify, glazed mushrooms, country bacon, lightly tangy short jus

Saumon suisse cuit vapeur, choux de Bruxelles mijotés, purée de citron confit, **CHF 48.-**
châtaigne, fumet crémé vanillé

Swiss steamed salmon, braised Brussels sprouts, preserved lemon purée, chestnut, vanilla cream fumet

Filet de bar snacké, gnocchis de topinambour, crumble de peau de topinambour, fumet **CHF 55.-**
réduit au vin jaune

Pan-seared sea bass fillet, Jerusalem artichoke gnocchi, Jerusalem artichoke skin crumble, vin jaune fish fumet reduction

Risotto de céleri-rave et truffe noire melanosporum, fleur de céleri, condiment **CHF 45.-**
balsamique et sauce végétale

Black truffle and celeriac risotto, celery flower, balsamic reduction, vegetable emulsion

Toute demande particulière hors carte sera facturée CHF 15.- en supplément du plat
Any special request outside the menu includes an additional 15 CHF per dish

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT
ADDITIONAL SIDE DISHES

Pommes de terre grenailles rôties aux aromates et sel de Bex **CHF 8.-**
Roasted baby potatoes with aromatic herbs and Bex salt

Potimarron glacé au miel et graines de courge **CHF 8.-**
Honey-glazed red kuri squash with pumpkin seeds

Tombée d’épinards à l’ail et à la muscade **CHF 8.-**
Wilted spinach with garlic and nutmeg